

NAMS OU GALETTES INDIENNES

Pour 12 pièces

Préparation **40 mn**

Repos **45 mn**

Cuisson **30 mn.**

1 kg de farine

1 cuil. à café de levure
en poudre

1 pincée de bicarbonate
de soude

1/2 cuil. à café de sel

1/2 cuil. à café de sucre

1 oeuf

8 cl de lait de soja

1 cuil. à soupe de
graines de nigelle

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Faire un puit au milieu du mélange, y ajouter l'oeuf, le lait et **10 cl** de d'eau tiède. Mélanger. Pétrir pendant **5 mn.** Laisser reposer pendant **45 mn.**

Pétrir à nouveau **5 mn.** Diviser en douze Façonner des galettes d'environ **12 cm** de diamètre. Les déposer sur une plaque de cuisson bien graissée. Les enduire d'un peu de lait de soja et saupoudrer de graines de nigelle.

Faire cuire à **220° C** (Th. **7-8**), jusqu'à ce que les galettes gonflent.

Servir **chaud.**